Lasagna de zapallos y lenguado con manteca y alcaparras



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Semillas de sésamo: 1 cdita.
Sal: A gusto
Cebolla: 1 Unidad
Pimiento amarillo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Calabaza: 1 Unidad
Filetes de lenguado: 2 Unidades
Alcaparras: 1 cda.
Zanahoria: 1 Unidad
Zapallitos redondos: 2 Unidades
Manteca: 10 Cantidad necesaria
Berenjena: 1 Unidad
Azafrán: 1 Cápsula
Vino Blanco: 50 cc
Ajo: 3 Dientes
Champignones: 6 Unidades
Vino blanco dulce (Sauterne): 10 cc
Pimienta Negra: A gusto
Zucchinis: 2 Unidades

Preparación de la Receta

- Haga incisiones en la *berenjena* con un cuchillo filoso e introduzca los dientes de *ajo*.
- Cocine en el horno durante 30 minutos.
- Pele y reserve la pulpa.
- Ase el *pimiento* amarillo y pique finamente.
- Pique finamente la *cebolla*.
- Corte en dados pequeños los champignones.
- Corte los zapallitos en ruedas, cocine en el horno.
- Reserve.
- Corte los *zucchini* en láminas, cocine en el horno.
- Reserve.
- Corte la *zanahoria* en láminas, cocine en el horno.
- Reserve.
- Corte en láminas la *calabaza*, cocine en el horno.
- Reserve.

- En una sartén con **manteca** y aceite sude la *cebolla*.
- Incorpore los champignones y la pulpa de *berenjena*.
- Mezcle bien.
- Añada el *pimiento*.
- Salpimente.
- Elimine las espinas del pescado y corte en bastones anchos.
- En una sartén con *manteca* y aceite de oliva cocine el pescado.
- Condimente con sal y pimienta.
- Agregue las **alcaparras**, las semillas de *sésamo* y el vino.
- Deje reducir.

Presentación

- En el centro de una fuente acomode rodajas de zapallitos.
- Encima acomode bastones de pescado.
- Intercale con el caviar de berenjenas, *calabaza*, lenguado, *zucchini* y zanahorias.
- Termine con hojas de *rúcula* sal y oliva.
- Acompañe con el caviar de berenjenas.
- Rocíe con el fondo de cocción del pescado y *alcaparras*.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/lasagna-de-zapallos-y-lenguado-con-manteca-y-alcaparras